

このまちにこの人 NO.8

味美 神在 店主 神在 久人

60歳を過ぎ料理人としての最後の集大成として自分の料理を追求したいとの思いで、生まれ育った古串屋を定年退職し、「味美神在」を昨年3月1日にオープン致しました。



ご縁と思いがあって、下関の観光スポットでアクセスも良く、母の実家で約80年余りの歴史をもつふぐの老舗「株式会社酒井商店」のある唐戸で出店する運びとなりました。



京都吉兆嵐山本店での下積みを経て、四十年の技術を詰め込んだ「会席箱膳めぐり」「御造り膳しずく」「全十二品のコース料理懐石神在」でスタートいたしました。お食事をより楽しんでいただけるセットメニュー、季節の単品メニューも追加いたしました。

また折詰膳は、お祝い事から満中陰、年忌法要など皆様の大切な席に幅広くご利用いただいております。多彩な食材と調理法が魅力の和食中心の季節料理を時間を気にせず楽しんでいただける様に、店のロゴに使われている秋桜の花言葉「調和」をテーマに、料理、人、しつらえを整え皆様のご来店を心よりお待ちしております。



味美 神在 (あじみじんざい)

☎083-250-7823 ※予約がオススメ

下関市宮田町2-3-19

営業時間：11:30~14:30 (13:30 L.O)

17:30~21:00 (20:00 L.O)

定休日：日曜、木曜 (祝日の場合は営業)

駐車場：なし ※近隣に有料駐車場あり

中東地区まちづくり協議会 会員募集しています。

いっしょに楽しくあなたのスキルを生かしてみませんか？ 興味のある方は事務局までご一報下さい。TEL083-250-8380

からと子ども食堂「^{えん}縁」活動報告

今までの生活の中でボランティアをするということがなかったのですが、ある程度の年齢を重ねてきて、住み慣れた地域との関わりをしていかなければいけないのではと思っていたところ唐戸に子ども食堂ができたことを知りました。知人がやっていることもよかったです。が、早速、協力したいと参加をお願いしました。

厨房係と会場係とに別れて行きます。

厨房係は、料理を作ります。スタッフは主婦なので慣れたものです。

会場係は、テーブルの設置と人数の確認、配膳、下膳、おいしく食べてもらう雰囲気作りに努めます。

低学年の女の子が私のところに来て『なかやまさん』と名前を呼んでくれました。名前を呼ばれたことにびっくりしたのですが、その時は名札をつけていました。

『なかやまさん』『テーブルにお茶がこぼれた。自分がこぼしてしまった。拭くものがほしい。』テーブルにいき、ぬれたテーブルを拭きました。

『なかやまさん』『トイレに行きたい』2階にあるトイレに案内します。

仕事柄名札を付けることはあるのですが、子どものかわいい声で呼ばれることに慣れていない自分にびっくりです。又きちんと名前を呼ん

でくれたことにうれしく、名札も必要だと感じた日でした。

コロナ禍での子ども食堂は、検温、手指消毒、お弁当に変更したり、黙食をお願いしたりと制限があり、大変でしたが皆さんが『おいしかったよ』『ごちそうさまでした』と帰って行かれます。

スタッフ一同、季節のもの、地域のもの、話し合いをしながら、メニューを考えて、美味しい食事を提供できるように又楽しい雰囲気の中で、過ごしてもらえるように努めて、頑張っていきたいと思います。

中山春美



開催日時：毎月第2木曜日 16時～18時 (食事提供17時～)

開催場所：教法寺 (赤間町)

参加費：中学生以下 無料・高校生以上 300円

申込先：中東地区まちづくり協議会事務局

電話・FAX：083-250-8380 (月・水・金 9:00～14:00)